

Naam	Il Terzo Grado
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	The Juice Asylum
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	11% alicante, 8% canaiolo, 1% ciliegiolo, 18% mammolo, 1% merlot, 60% sangiovese, 1% syrah
Alcoholpercentage	13,00% vol

Omschrijving

The Juice Asylum is een project van Alessio Giudi van wijndomein Avignonesi, waarin hij een gedurfde en vernieuwende visie op Toscaanse wijn tot leven brengt. Als fervent liefhebber van alles wat origineel, interessant en vooral terroirgedreven is, heeft Alessio dit project omgevormd tot een experimentele speeltuin. Hier worden de natuurlijke eigenschappen van de wijn niet onderdrukt, maar juist versterkt om hun eigen verhaal te vertellen. Met minimale interventie en het gebruik van biodynamisch en biologisch geteelde druiven uit Montepulciano, laat hij het fruit tot zijn recht komen door co-fermentatie en diverse rijpingsstijlen. Het resultaat is een reeks wijnen die sprankelen van levendigheid en dynamiek, diep geworteld in hun oorsprong, en die breken met het traditionele beeld van Toscaanse wijnen.

Il Terzo Grado heeft verleidelijke aroma's van kersensorbet, viooltjes en zwarte bessen. In de mond ontvouwt zich een levendig samenspel van rood en zwart fruit, gedragen door een sappige en heldere textuur. De tannines zijn zacht en omhullend, terwijl de levendige energie van deze wijn een onmiskenbare verkwikking biedt.

Serveren bij	aperitief, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vlees + salades, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Meerdere wijngaarden in Montepulciano (Sangiovese) - Lama, Pian dell'Oca, Basaree, Val di Capraia, Ca Mencaglia (alle andere soorten). Bodemtype: Zand en slib (Montepulciano) - Kalksteen en klei (Cortona).
Druiventeelt	Biodynamisch
Oogst	De druiven worden handmatig geoogst.
Vinificatie	De helft van de sangiovesedruiven wordt 5-6 dagen op de schil gemacereerd en de andere helft krijgt slechts een korte maceratie bij de pers. De andere variëteiten worden gedeeltelijk gefermenteerd en vervolgens gemengd met de sangiovese. Alle fermentaties gebeuren spontaan in roestvrijstalen tanks.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	6 maanden in inox- en eiken vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 4,43 g/l, pH: 3,58
Productie	708 dozen

